

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 26 (1950-1951)
Heft: 7

Rubrik: Wie kann man ein Essen gestalten? : Eine neue Rundfrage

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Wie kann man ein Essen gestalten? Eine neue Rundfrage

WER am Kochen Freude und Verständnis hat, legt Wert darauf, daß das Gericht, das auf den Tisch kommt, speziell und gut ist. Leider aber fehlt es fast überall an der äußern Gestaltung der Mahlzeit. Meistens ist sie als Ganzes, mit allem Drum und Dran, eine sehr monotone Angelegenheit.

Es gibt gewöhnlich zwei Schemas: ein einfaches für die Familie, ein komplizierteres für das Besuchessen, doch richtig gestaltet wird die Mahlzeit höchstens an der Weihnacht und etwa noch an einer Kindereinladung.

Und dabei gäbe es das ganze Jahr hindurch bei den verschiedensten Anlässen so viele Möglichkeiten, den Rahmen eines Essens interessant zu machen. Das reizendste Essen, das ich einmal erlebte, war ganz auf den Frühling eingestellt. Vor jedem Gedeck stand ein winziges Veilchensträußchen, und auf der Serviette lag ein zum Anstecken bestimmtes Schlüsselblümchen. Als Vorspeise gab es eine riesige Platte

Löwenzahnsalat. Und das Lieblichste: Vor und nach dem Essen sangen die beiden Kinder je ein Frühlingslied.

Ein anderesmal war es ein Tessiner Essen. Rottblaue Fläggli zierten den Tisch. Den Wein genoß man aus dem Boccalino, und das Hauptgericht bildete eine Bussegga, eine Tessiner Kuttelsuppe.

Bitte schreiben Sie für die Leserinnen des «Schweizer Spiegels» auf, was Sie selber schon erlebt haben. Wie kann man einer Mahlzeit ein besonderes Cachet verleihen? Was probierten Sie bei sich zu Hause mit Erfolg, oder was machte Ihnen an einem andern Ort besondere Freude?

Ihre Antwort sollte bis 15. April in meinem Besitze sein. Angenommene Beiträge werden honoriert.

Helen Guggenbühl
Redaktion des «Schweizer Spiegels»
Hirschengraben 20, Zürich 1